



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Lundi de Pâques	Feuilleté au fromage Pêche au thon	Emincé de champignons à la crème Lentilles, fromage de brebis et oignons rouges	Carottes râpées Salade de blé au jambon
PLATS CHAUDS ET GARNITURES		Sauté de dinde au lait de coco Epaule d'agneau à l'ail confit Haricots panachés / Blettes sautées à l'ail	Hachis parmentier Escalope de volaille à la crème Riz / Salade verte	Couscous Langue de bœuf sauce ravigote Semoule / Légumes du couscous
PRODUIT LAITIER		Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS		Fruit frais Cake aux fruits confits Entremets au café & crème fouettée au cacao	Fromage blanc aux Spéculoos Fondant au chocolat Fruit frais	Fruit frais Smoothie Crème normande
	Lundi de Pâques	Feuilleté au fromage Sauté de dinde au lait de coco Haricots panachés / Blettes sautées à l'ail Fromage ou Laitage Fruit frais	Emincé de champignons à la crème Hachis parmentier Riz / Salade verte Fromage ou Laitage Fromage blanc aux Spéculoos	Carottes râpées Couscous Semoule / Légumes du couscous Fromage ou Laitage Fruit frais



La proposition de menu équilibré !



Produits locaux

Boulangerie locale
Pommes: les Vergers des Vallonières, Saint Berthevin (53)
Volaille: SAS Sofral, Lassay Les Châteaux (53)
Éleveurs de la Charentonne (53)



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Plat végétarien

Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr
Code à saisir : CJTR3



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de riz, petits pois, maïs et vinaigrette Cervelas aux fines herbes	Chou blanc au jambon et fromage Carottes râpées	Concombre bulgare Pommes de terre et vinaigrette à l'échalote	Œuf mayonnaise Betteraves à l'orange
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Nuggets de volaille Chipolatas Endives braisées / Fricassée de carottes jaunes et oranges	Pennes à la bolognaise Filet de julienne au citron Pommes de terre vapeur Pennes	Saucisse grillée Gratin malouin (bœuf haché, chou-fleur & béchamel) Chou-fleur / Fondue de poireaux	Filet de poisson aux petits légumes Cuisse de canette braisée Riz / Semoule
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Yaourt velouté Barre bretonne Fruit frais	Fruit frais Liégeois Millefeuille au caramel	Beignet Crumble Fruit frais	Fruit frais Compote de fruits Chou au chocolat
	Salade de riz, petits pois, maïs et vinaigrette Nuggets de volaille Endives braisées / Fricassée de carottes jaunes et oranges Fromage ou Laitage Yaourt velouté	Chou blanc au jambon et fromage Pennes à la bolognaise Pommes de terre vapeur Fromage ou Laitage Fruit frais	Concombre bulgare Saucisse grillée Chou-fleur / Fondue de poireaux Fromage ou Laitage Beignet	Œuf mayonnaise Filet de poisson aux petits légumes Riz / Semoule Fromage ou Laitage Fruit frais



La proposition de menu équilibré !



Produits locaux

Boulangerie locale
Pommes: les Vergers des Vallonières, Saint Berthevin (53)
Volaille: SAS Sofral, Lassay Les Châteaux (53)
Éleveurs de la Charentonne (53)



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Plat végétarien

Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr
Code à saisir : CJTR3



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Mousse de thon & ciboulette Salade aux raisins frais (fromage, jambon, salade verte)	Betteraves & ciboulette Macédoine de légumes au thon	Friand au fromage Carottes râpées	Taboulé à la menthe fraîche Rillettes
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Poulet sauce tandoori Tajine d'agneau Semoule / Blé	Dahl de lentilles Paupiette de veau Riz / Pommes de terre	Mijoté de porc & graine de moutarde Quiche au thon Petits pois / Julienne de légumes	Gratin de poisson à la bretonne Tortilla de patatas Purée de légumes / Haricots beurre
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Fruit frais Cocktail de fruits Fromage blanc straciatella	Flan nappé au caramel Crème mousseline à l'abricot Fruit frais	Fruit frais Mousseline aux fruits Gratin de fruits rouges au mascarpone	Gâteau aux pommes Fruit frais Entremets à la vanille & chantilly et caramel au beurre salé
	Mousse de thon & ciboulette Poulet sauce tandoori Semoule / Blé Fromage ou Laitage Fruit frais	Betteraves & ciboulette Dahl de lentilles Riz / Pommes de terre Fromage ou Laitage Flan nappé au caramel	Friand au fromage Mijoté de porc & graine de moutarde Petits pois / Julienne de légumes Fromage ou Laitage Fruit frais	Taboulé à la menthe fraîche Gratin de poisson à la bretonne Purée de légumes / Haricots beurre Fromage ou Laitage Gâteau aux pommes



La proposition de menu équilibré !



Produits locaux

Boulangerie locale
Pommes: les Vergers des Vallonières, Saint Berthevin (53)
Volaille: SAS Sofral, Lassay Les Châteaux (53)
Éleveurs de la Charentonne (53)



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

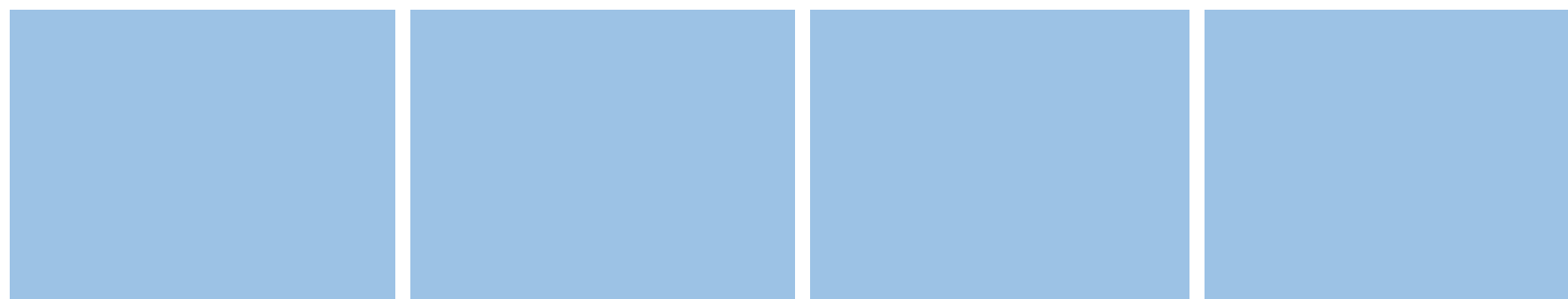


Plat végétarien

Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr
Code à saisir : CJTR3



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE				
PLATS CHAUDS ET GARNITURES				
PRODUIT LAITIER				
DESSERTS				



La proposition de menu équilibré !



Produits locaux

Boulangerie locale
 Pommes: les Vergers des Vallonières, Saint Berthevin (53)
 Volaille: SAS Sofral, Lassay Les Châteaux (53)
 Eleveurs de la Charentonne (53)



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.




Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



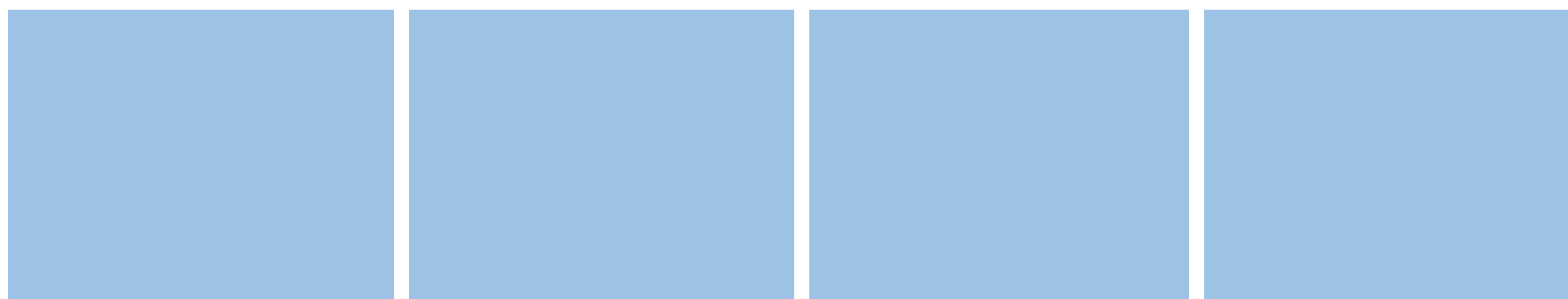
Plat végétarien



Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr
 Code à saisir : CJTR3



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE				
PLATS CHAUDS ET GARNITURES				
PRODUIT LAITIER				
DESSERTS				



La proposition de menu équilibré !



Produits locaux

Boulangerie locale
 Pommes: les Vergers des Vallonières, Saint Berthevin (53)
 Volaille: SAS Sofral, Lassay Les Châteaux (53)
 Eleveurs de la Charentonne (53)



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



Produit de saison
 Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Plat végétarien

Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr
 Code à saisir : CJTR3